

RoRo2000 Fritteuse besteht den sehr hohen Sicherheitsfaktor im Behindertenzentrum WABE in Wald

Das Behindertenzentrum WABE bietet geistig behinderten Menschen geschützte Arbeitsplätze. (z.B. Schreinerei, Garten) Auch die Küche bietet zwei solche Arbeitsplätze. Darum ist SICHERHEIT gross geschrieben.

Peter Segessemann der Küchenchef, wusste bereits beim ersten Kontakt mit der RoRo2000 sofort: „Dass ist die Fritteuse für die WABE Küche“. Die Tauchsiederfritteuse war wenig im Einsatz wegen der Reinigung, dem Gestank, zu grossem Ölverbrauch, ungleichmässiger Qualität und der Brandgefahr! Heute wird mit RoRo2000 wesentlich mehr frittiert. Die Küchen-Crew und die Gäste sind begeistert von der gleichmässigen, nicht öligen, sehr guten, leicht verdaulichen bis in den Kern heissen Qualität. Selbst abgekühlte Pommes sind immer noch knusprig.

Peter Segessemann findet die einfache Bedienung und Handhabung für seine Schützlinge gut. Wird auch mal ein falscher Knopf gedrückt, passiert nichts und der



Peter Segessemann ist begeistert von RoRo2000 und den Erfinder Rolf Saurenmann freut diese Anerkennung natürlich riesig.

mit einer E-Meldung ab!

Als einzige Fritteuse regelt und überwacht die RoRo2000 elektronisch die Heizungs-Temperatur auf 214 °C. Die Tauchsieder heizen im Öl bis ca. 350-400 °C und ohne Öl bis ca. 1000°C, rot glühend!

Das bedeutet das Ihr Frittieröl bereits beim aufheizen verbrennt.

RoRo2000 ist eine der sichersten Gastro-Fritteusen überhaupt!

Das integrierte Filtersystem ist einfach in der Handhabung und Peter Segessemann staunt immer wieder, wie viele Rückstände mit dem Filter täglich aus dem Öl herausgenommen

werden ohne das Öl jedes Mal abzulassen.

In der WABE Küche wird mit Schweizer Rapsöl frittiert was günstig im Einkauf ist und dazu die Schweizer Bauern fördert, die Umweltbelastungen und Transporte minimiert. Jeder aus Übersee mit dem Schiff importierte Liter Öl verbraucht 1/2 Liter Treibstoff!

Auch die Öl Entsorgung ist enorm zusammengebrochen zu-

sätzlich unterstützt durch das RoRo2000-Öl-Management.

Dass die RoRo2000 Strom spart ist ganz klar, denn sie geht nach 1/4 Std. Nichtgebrauch automatisch auf Stand-By und benötigt keinen Strom. Nach 30 Minuten Stand-By stellt sie sich automatisch ab.

Dank der einzigartigen Isolation kühlt sie sich in einer Stunde nur 20°C ab.

Erstaunlich für Peter Segessemann ist, dass die Leistung der RoRo2000 trotz „nur“ 170°C Frittieretemperatur optimal ist.

Erfreulich ist auch, dass die Rauchsäulen und die schlechten Geruchsimmissionen Vergangenheit sind.

Die Reinigung läuft eigentlich automatisch ab, man muss nicht dabei stehen, das Programm ruft wenn es fertig ist. Lauge ablassen, nachspülen austrocknen, fertig.

Schlusskommentar von Peter Segessemann: „Es stimmt einfach alles was Rolf Saurenmann sagt!“

Wann ändern Sie den Sicherheitsfaktor in Ihrer Küche? Optimieren Sie Ihre Strom- und Öl-Einsparungen im Einkauf und Entsorgung?

Bestellen Sie eine Beratung in Ihren Betrieb, das RoRo2000 Mobil macht gerne einen Halt bei Ihnen. Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Anruf.



Gast hat immer die gleiche hochstehende Qualität egal ob er oder einer seiner Schützlinge frittiert.

RoRo2000 ist die einzige Fritteuse welche jeden Tag beim anschalten, automatisch den Sicherheitschutz auf seine Funktionalität prüft.

Die RoRo2000 stellt weit unter der gesetzlichen Vorschrift, (225°C Öl-Temperatur) bereits bei einer Öl-Temperatur von 200°C elektronisch



RoRo 2000 Fritteusen /
Friteuse GmbH
5400 Baden, 056 210 94 41
info@roro2000.ch
www.roro2000.ch